№ 9

Домашние заготовки

# ПЕРЦЫ КАБАЧКИ БАКЛАЖАНЫ

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Перцы, кабачки, баклажаны
  - Сладкий перец
    - Закуска «Вкусная»
    - Салат «Кубанский»
    - Заготовка для зимней икры
    - Сладкий перец для начинки
    - Соте «Ростовское»
    - Такана
    - Икра «Вкусная»
    - Салат из моркови
    - Перец
    - Борщовая приправа
    - Овощное ассорти
    - Перец «Мировой закусон»
    - Салат с фасолью
    - Салат из зеленых помидоров
    - Перец с чесноком и петрушкой
    - Аджика с хреном
    - Салат «Осенний»
    - Овощная заготовка «В суповой набор»
    - Перец, фаршированный яблоками
    - Перец «Светофор»
    - Лечо
    - Яблочная аджика
    - Салат с рисом - 1
    - Салат с рисом - 2
    - Пикули
    - Салат «Пестрый»
    - Ассорти «Цветная мозаика»
    - Перец сладкий жареный
    - Перец в томате
    - Салат «Лето»
    - Салат с капустой
    - Салат с грибами
    - Перец «Кубанский»
    - Перец в томатном соусе
    - Салат овощной
    - Салат «Под водочку»
    - Перец «Закусочный»
    - Салат «Осенний»
    - Фаршированный перец
    - Приправа из сладкого перца
    - Витаминная смесь «Зимняя»

- Перец консервированный
- Салат из овощей
- Салат «Охотничий»
- Перец
- Перец, фаршированный морковью
- Салат из фасоли и перца
- Маринованные гогошары
- Салат
- Консервированный перец ротунда
- Салат с рисом
- «Пьяные» помидоры
- Печеный перец с брынзой
- Болгарское лечо
- Салат «Белоцерковский»
- Салат «Зимний»
- Салат из зеленых помидоров
- Салат с огурцами
- Икра из помидоров
- Икра «Овощной букет»

○ Кабачки
- Острые кабачки
- Кабачки-бананчики
- Лечо с кабачками
- Острые кабачки
- Кабачки с морковью и перцем
- Острая закуска из кабачков
- Кабачки
- «Огород»
- «Зимний завтрак»
- Консервированные кабачки
- «Кабачата» с майонезом
- Закуска «Изумительная»
- Жареные кабачки
- Кабачковая икра
- Кабачки-бананы
- Салат «Наташа»
- Консервированные кабачки
- Кабачки, жаренные с грибами
- Салат из кабачков с перцем
- Кабачки «под грибы»
- Маыджа
- Перец с яблоками и кабачками
- Кабачки «Тещин язык»
- Кабачки с аджикой

- Кабачки в томате
- Баклажаны (кабачки)
- Кабачки в шашлычном соусе
- Овощная смесь
- Помидоры с баклажанами
- «Закусочка»
- «Адская» приправа

- Баклажаны
  - Квашеные баклажаны, фаршированные овощами
  - Маринованные баклажаны
  - Лечо с баклажанами
  - Баклажаны в аджике
  - Баклажаны «Ножки опят»
  - Острые баклажаны
  - Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде
  - Баклажаны
  - Соленые баклажаны
  - Салат из баклажанов
  - «Острые пальчики»
  - Баклажанная икра
  - Баклажаны «Кобра»
  - Баклажаны «Грибочки»
  - Баклажаны «Грибные»
  - Острые баклажаны по-грузински
  - Острые баклажаны
  - Баклажаны с помидорами и перцем
  - Баклажаны, фаршированные морковью (квашенные)
  - Баклажаны
  - Салат «Осень»
  - Салат «Валентина»
  - Баклажаны с перцем
  - Холодная закуска
  - Закуска «Тройка»
  - Острые баклажанные язычки
  - «Грибы» по-ташкентски
  - Баклажаны под «шубой»
  - Баклажаны с фасолью
  - Баклажанная закуска
  - Салат с баклажанами
  - Вкусные баклажаны
  - Соленные баклажаны
  - Салат из фасоли

- Баклажаны № 1
- Баклажаны № 2
- Ассорти
- Икра
- Салат «Багряная осень»

# Перцы, кабачки, баклажаны

# Сладкий перец

## Закуска «Вкусная»

***5 кг сладкого перца, 300 г чеснока, 1–2 пучка зелени петрушки, 15 горошин черного перца, 15 лавровых листов, 0,5 л растительного масла, по 2 ст. воды и уксуса, 1 ст. л. сахара, соль — по вкусу.***

В кипящий маринад положить промытый и очищенный перец на 4 мин, вынуть и разложить по банкам вместе с мелко нарезанным чесноком и петрушкой. Наполненные банки залить маринадом и закатать.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

# Салат «Кубанский»

В произвольных количествах взять красные твердые помидоры, нарезать их дольками; красный сладкий перец — мелкими кусочками; добавить 1 стручок горького перца и нарезанные свежие огурцы. Все посолить по вкусу, разложить полученную массу по пол-литровым банкам, залить кипящей водой, добавить 1 ч. л. столового уксуса.

Накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде 3–5 мин. Закатать и перевернуть вверх дном до полного остывания.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

## Заготовка для зимней икры

Баклажаны и сладкий перец испечь, снять кожуру, из перца удалить семена. Помидоры обдать кипятком. Снять кожуру. Разложить по литровым банкам, простерилизовать 30 мин и закатать. Зимой, вынув из банки, измельчить. Обжарить лук и морковь, добавить измельченные овощи (если мало помидоров, влить томатный сок), тушить до готовности, в конце — посолить, поперчить, добавить чеснок.

***Марина Дузь, г. Бердянск, Запорожская обл.***

# Сладкий перец для начинки

Перец очистить и проварить в слегка подсоленной воде. Разложить по банкам, залить горячим томатным соком. Стерилизовать 5 мин, закатать. Сок солить по вкусу.

## Соте «Ростовское»

***По 1 кг зеленых помидоров и зеленых яблок (нарезать дольками), по 1 кг очищенных баклажанов и болгарского перца (кубиками), 1 горький перец, 1 кг лука, 0,5 л растительного масла.***

Выложить все в такой же последовательности, пересыпая слои нарезанным луком. Масло налить сверху и варить на слабом огне 1–1,5 ч. Соль добавить по вкусу. Затем разложить по банкам, прокипятить в течение 10 мин и закатать.

# Такана

***По 1 кг сладкого перца и лука, 700 г моркови, 1 ст. риса, 0,5 л растительного масла.***

Овощи пережарить по отдельности (по 5 мин), рис немного проварить, сложить все вместе, добавить 1 л томатного сока, проварить до готовности, разложить по банкам и закатать, добавив соль по вкусу.

***Людмила Волкова, г. Полтава***

# Икра «Вкусная»

***2,5 кг помидоров, по 500 г лука, моркови, сладкого перца, свеклы и кислых яблок (антоновки), 1 пучок зелени петрушки, по 1 ст. л. сахара и соли, 1 стручок горького перца, 200 г толченого чеснока, 0,5 ст. растительного масла.***

Помидоры, лук, морковь, сладкий перец, свеклу и яблоки пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сахар и соль. Смесь варить на медленном огне, все время помешивая, 3–3,5 ч. За 30 мин до завершения добавить горький перец, толченый чеснок, растительное масло. По вкусу можно добавить еще соль и сахар. Разложить по стерилизованным банкам, закатать.

***Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым***

# Салат из моркови

***По 1 кг моркови и сладкого перца, 0,5 кг лука, 2 кг помидоров, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. сахара, соль — по вкусу.***

Все смешать и тушить до готовности. Закатать.

## Перец

3 кг сладкого перца (с небольшим хвостиком) наколоть иголкой; 1,5 л воды, по 1 ст. сахара и уксуса, 0,5 ст. растительного масла (в нем обжарить 1 большую луковицу), 1 горький перец, 1,5 ст. л. соли. Все кипятить 5–7 мин, затем разложить по банкам и закатать.

# Борщовая приправа

В 5 л кипящего томата бросить 1 л. б. нарезанной свеклы (пусть покипит 20 мин). Затем добавить 1 л. б. моркови (20 мин прокипятить), 1 л. б. сладкого перца (20 мин прокипятить), 1 л. б. лука (20 мин прокипятить), нарезанный большой пучок зелени укропа или петрушки (прокипятить 10 мин). Разложить по банкам и закатать. По желанию, можно добавить горький перец и соль по вкусу.

***Людмила Волкова, г. Полтава***

# Овощное ассорти

***6 кг помидоров, 30 болгарских перцев, по 1 кг баклажанов, моркови и лука, 0,5 л растительного масла, 3 ст. л. соли, 8 ст. л. сахара.***

Помидоры пропустить через мясорубку, лук и морковку мелко нарезать и по отдельности обжарить в масле, баклажаны нарезать кружочками.

Сок из помидоров кипятить 20 мин, добавить перец (кипятить 5 мин), затем добавить баклажаны (5 мин кипятить), затем — морковь и лук (посолить, добавить сахар и кипятить еще 5 мин). Разложить по стерилизованным банкам и простерилизовать в течение 20 мин. Закатать.

***Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым***

# Перец «Мировой закусон»

***Сладкий перец для этой консервации лучше брать красный, мясистый и очень спелый.***

Целые перцы с хвостиками обжарить в растительном масле со всех сторон под крышкой. Разложить по литровым стерилизованным банкам. Затем в каждую литровую банку добавить мелко нарезанный чеснок, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 100 мл уксуса, долить крутым кипятком до верха. Банки закатать и укутать до полного остывания.

# Салат с фасолью

Литровую банку фасоли замочить на 6 ч в воде и сварить до полуготовности.

По 1 кг лука, моркови и болгарского перца измельчить и обжарить в растительном масле.

3 кг помидоров пропустить через мясорубку. Все перемешать в большой кастрюле, добавить 150 г сахара, 100 мл уксуса и соль по вкусу. Варить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам.

***Оксана Винник, г. Кременчуг, Полтавская обл.***

# Салат из зеленых помидоров

***10 кг зеленых помидоров, по 3 кг сладкого перца и лука, по 0,5 кг горького перца и чеснока, 1 л растительного масла, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 0,5 л уксуса.***

Овощи нарезать, посолить по вкусу. Оставить на 30 мин. Несколько раз за это время перемешать, затем разложить по банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин.

# Перец с чесноком и петрушкой

***6 кг перца (желательно пополам — красного и желтого).***

Разрезать каждый перец на 2 части.

***Рассол: 1 л воды, 0,5 л растительного масла, 250 мл уксуса, 50 г сахара, 3–4 ст. л. соли, лавровый лист.***

Проварить перец в этом рассоле 3–4 мин, разложить по банкам, пересыпая чесноком и петрушкой. Залить этим рассолом и простерилизовать: пол-литровые банки — 10 мин, литровые — 15 мин. Закатать и охладить.

# Аджика с хреном

***2 кг помидоров, по 200 г хрена и чеснока, 15 красных сладких перцев, 2 стручка горького перца.***

Все пропустить через мясорубку. В смесь добавить 150 г сахара, 2 ст. л. соли, 200 мл уксуса. Все перемешать и в сыром виде разложить по стерилизованным банкам. Закрыть капроновыми крышками и поставить в холодильник.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

# Салат «Осенний»

***4 кг свеклы, по 2 кг сладкого перца, репчатого лука и красных помидоров, 50 г горького перца.***

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до полуготовности. Вынуть шумовкой, при этом дать маслу стечь. Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 ч, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, и соль по вкусу. Тушить 5—10 мин. Горячим разложить по банкам и закатать.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

# Овощная заготовка «В суповой набор»

Цветную капусту разобрать на соцветия, опустить в подсоленную холодную воду, затем подержать в горячей 3 мин и снова опустить в холодную воду.

800 г моркови, 100 г болгарского перца, 150 г корня петрушки, 50 г корня сельдерея очистить, помыть, мелко нарезать и подержать в кипящей воде 3 мин. 4 зубка чеснока растереть с 1 ч. л. соли.

Мелко нарезать зелень петрушки, укропа, сельдерея (по 50 г), лук (100 г), все осторожно перемешать, разложить по подготовленным банкам (на 2 см ниже верха), добавляя в каждую по 1 г лимонной кислоты.

Стерилизовать 45 мин, после чего закатать.

***Наталья Смерецкая, г. Николаев***

# Перец, фаршированный яблоками

Перец очистить от семян, срезать плодоножку с крышечкой. Яблоки нарезать дольками, вложить в перец. Пробланшировать 2–3 мин. Разложить по 3-литровым банкам, залить маринадом. Стерилизовать 5 мин, после чего закатать.

***Маринад: 2 л воды, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, по 0,5 ст. уксуса и растительного масла.***

# Перец «Светофор»

Взять 6 кг разноцветного перца. Удалить у перца семена, смазать каждый изнутри смесью.

***Смесь: по 1 ст. соли и сахара, 0,5 ст. измельченного чеснока, по 1 ч. л. молотого черного перца и нарезанной зелени кинзы, тмин.***

Оставить в подвале на 10 ч. Затем слить образовавшийся сок, добавить 0,5 л 9 %-го уксуса и 1 л воды, закипятить и горячим маринадом залить плотно выложенный в банки перец. Закрыть новыми капроновыми крышками.

# Лечо

5 кг сладкого перца очистить и разрезать на 4 части; 2 кг лука нарезать соломкой. Все выложить в кастрюлю, залить заливкой и варить в течение 20–30 мин.

***Заливка:2 л томата, по 1 ст. растительного масла и сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. уксуса (в конце варки).***

Разложить горячим по банкам и укутать до полного охлаждения.

# Яблочная аджика

***1,5 кг помидоров, по 500 г моркови, сладкого красного перца, яблок сорта симиренко и чеснока, 3–4 стручка горького перца.***

Все ингредиенты, кроме чеснока, пропустить через мясорубку, влить 0,5 л растительного масла и томить на слабом огне (на рассекателе) 2 ч. За 15 мин до готовности добавить чеснок (пропущенный через чесночницу). Горячей разлить по стерилизованным банкам, закатать.

***Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым***

# Салат с рисом - 1

5 кг помидоров пропустить через мясорубку, по 1 кг болгарского перца и лука нарезать, 1 кг моркови натереть. Выложить все в кастрюлю. Добавить 1 ст. сахара, 5 ч. л. (с верхом) соли, 500 г растительного масла. Сверху засыпать 1 ст. промытого сухого риса. Довести до кипения. Варить 1 ч. Разложить по банкам. Закатать.

***Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.***

# Салат с рисом - 2

1 л растительного масла довести до кипения. Добавить 2 кг тертой моркови. Кипятить 15 мин. Добавить 3 кг мелко нарезанных помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг лука. Кипятить 15 мин. Всыпать 1,5 ст. риса. Добавить 4 ст. л. соли и 5 ст. л. сахара. Кипятить, постоянно помешивая, 45 мин. За 5 мин до готовности добавить 3 ст. л. уксуса. Закатать.

Выход: 7,5 л.

# Пикули

1/3 банки заполнить крупно нарезанной капустой. Положить небольшие помидоры, огурцы, болгарский перец, кабачки (маленькие). Затем сверху положить по 3 маленькие луковицы, по 2 зубка чеснока, лавровых листа и бутона гвоздики, 4 горошины черного перца. Два раза залить, а на 3-й — запить маринадом. Закатать.

***Маринад: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 0,5 ст. 6 %-го уксуса.***

***Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.***

# Салат «Пестрый»

***По 3 кг сладкого перца и спелых помидоров, по 600 г моркови и лука.***

Все нарезать, перемешать и разложить по литровым банкам.

***На каждую банку — по 1 ч. л. соли и сахара, по 2 ст. л. уксуса, по 2–3 ст. л. растительного масла.***

Стерилизовать 45 мин. Содержимое банок утрамбовать, так как после стерилизации происходит усадка овощей.

***Людмила Ващенко, г. Харьков***

# Ассорти «Цветная мозаика»

Для приготовления такого ассорти можно использовать самые разные овощи, собранные со своего огорода или купленные на рынке. Овощи брать в пропорции 1:1. Такое ассорти очень вкусное, полезное и красивое при подаче на стол.

В подготовленные банки выложить небольших размеров твердые помидоры (как спелые, так и недоспелые), огурцы, соцветия цветной капусты, недоспелую фасоль в стручках, мелкие яблочки, нарезанные кружочками кабачки, патиссоны, болгарский перец (красного, желтого, зеленого цвета).

В каждую банку положить на дно по 2–3 зубка чеснока, маленькие луковицы, бутона гвоздики и горошины перца, а также лавровый лист.

Плотно сложить овощи в банку (периодически встряхивая их), залить (на 3 см ниже верха) кипящим маринадом.

Литровые банки стерилизовать 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

***Маринад: на 1 трехлитровую банку — 1л воды, по 40 г соли и сахара, 6–7 горошин перца, 10 бутонов гвоздики, 10 ст. л. уксуса.***

***Наталья Смерецкая, г. Николаев***

# Перец сладкий жареный

Перец обжарить в растительном масле с хвостиками (не чистить) и сразу со сковороды разложить по банкам, добавив в каждую по I ч. л. соли, по 3 ст. л. сахара и уксуса. Закипятить воду без специй, залить готовые банки и сразу закатать. Быстро и вкусно.

***Раиса Польская, г. Марганец, Днепропетровская обл.***

# Перец в томате

3 кг болгарского перца очистить и залить кипятком.

1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку и кипятить 20 мин, затем добавить по 200 г растительного масла, уксуса, сахара и 2 ст. л. соли.

Закипятить, добавить болгарский перец и варить еще 20 мин. Пропустить через чесночницу 2 головки чеснока и нарезать 2 пучка зелени петрушки. Добавить чеснок, петрушку и еще варить 20 мин. Затем разложить по банкам и стерилизовать 20 мин.

**У.** ***Пилипий, с. Озеряны, Ивано-Франковская обл.***

# Салат «Лето»

По 2 кг капусты, помидоров и перца, по 1 кг лука, кислых яблок и моркови, 120 г соли, 180 г сахара - 2 ч подержать, затем добавить 200 мл уксуса и 0,5 л растительного масла.

Все нарезать и перемешать. Тушить в кастрюле 20 мин, затем варить в банках 15 мин.

***У. Пилипий, с. Озеряны, Ивано-Франковская обл.***

# Салат с капустой

***3 кг капусты, 2 кг помидоров, 1 кг огурцов, 800 г лука, 0,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 6 ч. л. соли, 0,5 л растительного масла, 200 мл уксуса, 3 ст. л. сахара.***

Все довести до кипения и варить 5 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Елена Могилина, г. Шостка, Сумская обл.***

# Салат с грибами

По I кг лука и моркови, 0,5 кг болгарского перца (по желанию), 1 кг грибов, по 0,5 л растительного масла и томата. Тушить 3 ч. Под конец влить 100 мл уксуса. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Елена Могилина, г. Шостка, Сумская обл.***

# Перец «Кубанский»

***5 кг болгарского перца, 2,5 кг спелых помидоров, по 300 г чеснока и растительного масла, по 100 г соли и зелени петрушки, 0,5 л 9 %-го уксуса, 200 г сахара, молотый черный перец — по вкусу.***

Перец тщательно промыть, очистить от семян и плодоножек. Разрезать на 3–4 части. В широкую посуду положить измельченную зелень, горький перец, помидоры (разрезанные на 4 части), залить маслом и уксусом, добавить соль и сахар. Довести до кипения. В кипящую массу добавить перец. Кипятить 10–12 мин. В горячем виде разложить по банкам и немедленно закатать. Перевернуть, но не укутывать.

***Тамила Майстренко, г. Киев***

# Перец в томатном соусе

***3 л томатного сока, 1 ст. растительного масла, 100 мл уксуса, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.***

Все прокипятить, добавить нарезанные соломкой болгарские перцы. Кипятить 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Елена Могилина, г. Шостка, Сумская обл.***

# Салат овощной

***3 кг помидоров, 1 кг лука (нарезанного полукольцами), 1,5 кг перца (нарезанного в длину), 1 кг тертой моркови, по 1 ст. растительного масла и сахара, по 100 г соли и уксуса.***

Варить 45 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Елена Могилина, г: Шостка, Сумская обл.***

# Салат «Под водочку»

1 ведро зеленых помидоров разрезать на 4 части и выложить в банки.

***Заливка: 2 кг сладкого перца, 4 головки чеснока, 2 стручка горького перца.***

Пропустить ингредиенты через мясорубку и равномерно разложить по банкам.

***Рассол: на 5 л воды — по 1 ст. соли, сахара и уксуса, по 20 горошин черного и душистого перца, 10–15 бутонов гвоздики, зелень — по вкусу.***

Прокипятить 10 мин. Залить банки рассолом и стерилизовать 15 мин. Закатать.

***Алина Козачкова, пгт Оржица, Полтавская обл.***

# Перец «Закусочный»

5 кг перца очистить. Внутри на кончик перца положить мелко нарезанный чеснок, затем доверху наполнить помидорами.

***Маринад: 4 л воды, 1 б. уксуса, 500 г сахара, 6 ст. л. соли.***

Стерилизовать 45 мин.

***Ольга Акуленко, г. Хмельницкий***

# Салат «Осенний»

***1 кг сладкого перца (кольцами), 1 кг слив (дольками), 1 кг яблок (небольшими дольками), 200 г лука (кольцами).***

Смешать и добавить 10 горошин черного перца, 100 г растительного масла, 100 мл яблочного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Дать постоять, пока пустит сок. Прокипятить 10 мин и разложить по банкам. Закатать.

***Алина Козачкова, пгт Оржица, Полтавская обл.***

# Фаршированный перец

Перец проварить 5 мин в кипящей воде.

***Начинка: кусочек чеснока, кусочек помидора, нашинкованная капуста и морковь.***

Заполнить начинкой перцы.

***Маринад: 1 л воды, по 1 ст. сахара, уксуса и растительного масла, 1 ст. л. соли.***

Перец разложить по трехлитровым банкам и стерилизовать 10–15 мин. Закатать.

***Алина Козачкова, смт Оржица, Полтавская обл.***

# Приправа из сладкого перца

3—4 кг красного сладкого перца пропустить через мясорубку вместе с семенами (можно добавить 1 горький перец). Влить 1 ст. растительного масла, посолить по вкусу.

Тушить 30–40 мин, помешивая.

Разложить по пол-литровым банкам, закрыть крышками. Добавлять по 1–2 ст. л. в суп или борщ. Приправа придает блюдам очень красивый цвет и запах свежего болгарского перца.

***Светлана Кобец,*** *г.* ***Киев***

## Витаминная смесь «Зимняя»

***По 250 г цветной капусты, савойской капусты, кольраби и моркови, 1 кг корня и горсть нарезанной зелени петрушки, 250 г корня и горсть нарезанной зелени сельдерея, по 5 красных и зеленых болгарских перцев, 500 г соли.***

Все подготовленные овощи пропустить через мясорубку и хорошо перемешать с солью. Смесь плотно разложить по стеклянным банкам, закрыть капроновыми крышками или обвязать пергаментом и хранить в холодном месте. Добавлять в суп, запеканки, соусы.

***Светлана Кобец, г. Киев***

# Перец консервированный

***2 кг болгарского перца (30 шт.), 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 2 спелых красных помидора, 300 г очень мелкого лука (сеянки), 2 горошины душистого перца, 2 лавровых листа.***

Перец очистить от семян и разрезать на половинки или четвертинки. 2 красных помидора и 2 красных перца нарезать дольками и обжарить в масле. Сложить перец в кастрюлю, влить немного горячей кипяченой воды и обжарку перемешать, плотно накрыть крышкой и тушить 5 мин. Добавить соль, сахар, уксус, целые очищенные луковички, специи и тушить под крышкой еще 10 мин. Сразу разложить перец по стерилизованным банкам и закатать.

***Светлана Кобец, г. Киев***

# Салат из овощей

***5 кг капусты, по 1 кг красного болгарского перца и моркови, 350 г сахара, 500 мл уксуса, 500 г растительного масла, 3 ст. л. соли.***

Капусту нашинковать, морковь натереть, перец и лук нарезать соломкой. Добавить все остальное и положить в кастрюлю под гнет на 2–5 суток (по вкусу).

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Салат «Охотничий»

***2 кг помидоров (можно взять бурые), по 700 г моркови, лука и болгарского перца.***

Морковь натереть на крупной терке, остальные овощи крупно нарезать, добавить 1 1/3 ст. л. соли и оставить на 6 ч. Затем добавить 1 ст. растительного масла, 7 ст. л. уксуса, 2/3 ст. сахара. Кипятить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Перец

***3 кг красного болгарского перца, 1 кг лука.***

Все нарезать кольцами. Добавить по 1 ст. сахара и растительного масла, 0,5 ст. уксуса, 2 ст. л. соли, 500 мл воды.

Кипятить 10 мин с момента закипания. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Перец, фаршированный морковью

***Маринад: 2 л воды, по 1 ст. уксуса и сахара, 4 ст. л. соли, 8 ст. л. растительного масла.***

Сварить маринад, добавить в него очищенный перец и проварить 7 мин. На 6 мин добавить зелень сельдерея. Перец вынуть, нафаршировать тертой морковкой. По банкам разложить чеснок, зелень петрушки, фаршированный перец. Залить кипящим маринадом на 10–15 мин. Слить маринад (до кипения), снова залить и закатать. Можно без двойной заливки (тогда простерилизовать 3-литровую банку в течение 30 мин).

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Салат из фасоли и перца

***2,5 л томата, 500 г жареного лука, 5 ст. вареной фасоли, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 100 мл уксуса, 2 ст. растительного масла, 50 сладких перцев.***

Все сложить в кастрюлю и варить 30 мин, помешивая. За 15 мин до готовности положить в кастрюлю 1 нарезанную головку чеснока, 2 мелко нарезанные луковицы и горошины перца. Готовый салат разложить по банкам и закатать (не стерилизовать).

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Маринованные гогошары

***Маринад: на 5 кг гогошар — 0,5 л уксуса, 4 ст. воды, по 1 ст. растительного масла и сахара, 7 лавровых листов, 6 горошин душистого перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 2 луковицы.***

Все вскипятить. Бросить в маринад очищенные и нарезанные ломтики гогошар. Дать закипеть. Положить в заранее подготовленные банки по 4–5 зубков толченого чеснока, соль (на литровую банку - 1 ч. л. соли).

Кипящие гогошары разложить по банкам, залить маринадом и банки закатать.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

# Салат

2 л томатного сока закипятить, добавить 1 ст. растительного масла и 200 г сахара, по 1 кг тертой моркови, нарезанного кольцами лука и болгарского перца, 200 г риса, горький перец и соль по вкусу. Варить до готовности риса, затем разложить по горячим банкам и закатать.

# Консервированный перец ротунда

***5 л воды, по 0,5 ст. соли, сахара и уксуса, 2,5 ст. растительного масла, 7–8 лавровых листов.***

Перец прокипятить в рассоле 3–4 мин. Затем разложить по стерилизованным банкам, залить рассолом. Закатать.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Салат с рисом

***1 кг лука, по 1,5 кг помидоров и сладкого перца, 0,5 кг моркови, 250 г риса, 400 г растительного масла, 1 ч. л. сахара, соль — по вкусу.***

Лук и помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать соломкой, морковь натереть. Овощи соединить, влить растительное масло и тушить до готовности. Отставить рис, перемешать его с овощами, посолить, добавить сахар, довести до кипения и разложить по горячим банкам. Стерилизовать 15 мин, после чего закатать.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

## «Пьяные» помидоры

***По 3 сладких перца и морковки, 1 стручок горького перца, 1 ст. чеснока, 1 пучок зелени петрушки или укропа.***

Все ингредиенты мелко нарезать и перемешать.

На дно банки положить I ст. л. смеси, заполнить помидорами, разрезанными на 2 части (если помидоры большие — на 4 части), сверху еще положить I ст. л. смеси и залить теплым рассолом. Стерилизовать литровые банки 10 мин.

***Рассол: на 5 л воды — по 200 г соли и сахара, 100 мл уксуса.***

***Светлана Чиркова, с. Русаковка, АР Крым***

# Печеный перец с брынзой

Испечь 5 кг хорошего мясистого красного сладкого перца, очистить от семян, кожуры и пропустить через мясорубку. В полученное пюре добавить 500 г измельченной коровьей брынзы и 300 г растительного масла. Смесь хорошо перемешать (можно и миксером). Разложить по небольшим банкам (350 мл) и протерилизовать 20 мин.

***Валентина Водил, с. Жданы, Полтавская обл.***

# Болгарское лечо

***60 болгарских перцев.***

***Маринад: 200 г сахара, 200 мл 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1 л томатного сока.***

Перец помыть, очистить, удалить семена и нарезать дольками. Приготовить маринад и варить в нем перец, пока он не станет мягким и желтоватым (примерно 10–15 мин). Затем разложить по банкам и закатать.

***Валентина Водил, с. Жданы, Полтавская обл.***

# Салат «Белоцерковский»

***2,2 кг свежей капусты, по 800 г сладкого перца и моркови, 600 г лука, 450 г растительного масла, 500 мл 6 %-го уксуса, по 10–20 горошин душистого и черного перца, 10–20 бутонов гвоздики.***

Капусту нашинковать, пересыпать солью (из расчета: 20 г на 1 кг продукта) и слегка перетереть. Смешать с натертой на крупной терке морковью и нарезанным соломкой красным сладким перцем. Добавить специи и тушить 20–25 мин. Разложить по банкам и закатать.

Выход: 30 пол-литровых банок.

***Татьяна Данилевич,*** **г.** ***Запорожье***

## Салат «Зимний»

***5 кг красных помидоров, по 0,5 кг лука, чеснока, баклажанов, сладкого перца, свеклы и яблок, 0,5 л растительного масла, 5 стручков острого перца.***

Все ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить соль по вкусу и тушить 1,5 ч. Горячую массу разложить по банкам и закатать.

***Татьяна Даншлевич, г. Запорожье***

# Салат из зеленых помидоров

***3,5 кг помидоров, 2 кг моркови, по 1 кг лука и болгарского перца, 3 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, по 700 г растительного масла и томатного соуса.***

Помидоры и перец нарезать соломкой, лук измельчить, морковь натереть. Добавить соль, сахар, растительное масло, томатный соус. Все смешать. Варить, помешивая, 1 ч. Разложить по банкам и закатать. Выход: 7–7,5 л.

***Светлана Пацук, с. Сновское, Черниговская обл.***

# Салат с огурцами

***4 кг капусты, по 2 кг помидоров и огурцов, по 1,5 кг моркови, лука и болгарского перца, 200 г сахара, 0,5 л растительного масла, 200 мл уксуса, 2 пригоршни соли, лавровый лист — по вкусу.***

Все овощи нарезать и тушить 30 мин. Разложить по банкам и стерилизовать 30 мин.

***У. Пилипий, с. Озеряны, Ивано-Франковская обл.***

# Икра из помидоров

Помидоры пропустить через мясорубку. Лук и болгарский перец обжарить в растительном масле. Когда лук и перец будут готовы, влить томатную пасту. Все делать на сковороде, не доливая томатную массу до верха на 1 палец). Добавить 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, немного молотого перца. Жарить до густоты, помешивая, чтобы не подгорело. Разложить икру по стерилизованным банкам и закатать (стерилизовать икру не надо).

Очень вкусная закуска.

***Наталья Низовцева, г. Днепропетровск***

# Икра «Овощной букет»

***На 1 кг зеленых помидоров — по 1 кг лука и моркови (если есть, можно добавить кабачки).***

Овощи нарезать кубиками, морковь натереть. Сладкий перец, зелень петрушки и укропа добавить по желанию и вкусу. Все выложить в жаровню, посолить по вкусу, добавить чеснок и протушить 20 мин. Затем разложить по стерилизованным банкам и стерилизовать 10–15 мин (пол-литровые банки), после чего закатать.

# Кабачки

# Острые кабачки

***5 кг кабачков, томатный сок из 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 100 г чеснока, по 2 ст. сахара и растительного масла, 150 мл уксуса, 4 ст. л. соли.***

Смешать томатный сок (или помидоры), сахар, растительное масло, уксус и соль, довести до кипения. Измельчить кабачки и болгарский перец, поместить их в кипящую смесь, довести до кипения и варить 20–30 мин, в конце — добавить зубки чеснока. Кипящую смесь разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Кабачки-бананчики

Молодые кабачки помыть, очистить от кожуры, разрезать вдоль на 4 части (будут похожи на бананы), удалить семена. В таком виде их должно быть 6 кг.

Приправа: 1 кг моркови очистить, натереть; 1 кг болгарского перца и 1–2 стручка (по вкусу) горького перца мелко нарезать; 300 г чеснока пропустить через чесночницу, добавить 100 г соли, 200 г растительного масла, 200 мл уксуса, перемешать.

Выложить слоями в эмалированную посуду. Каждый слой кабачков пересыпать приправой. Кабачки выкладывать разрезом вниз. Накрыть салфеткой, положить груз (гнет) и поставить в прохладное (но не холодное) место на сутки. Затем разложить по литровым банкам, простерилизовать 15 мин и закатать.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Лечо с кабачками

***2 кг кабачков, 5 ст. сладкого перца, по 10 помидоров и луковиц, 350 г томатной пасты или томатного соуса, по 1 ст. растительного масла и сахара, по 1 ст. л. соли и 9 %-го уксуса.***

Кабачки очистить и нарезать кубиками; перец — соломкой, лук — полукольцами, помидоры — дольками.

Соус: в 1 л воды добавить томатную пасту, растительное масло, сахар, соль и уксус. Поместить в полученный соус кабачки и варить 10 мин.

Через 10 мин добавить перец, помидоры и лук. Проварить 10 мин, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

# Острые кабачки

***5 кг кабачков, 3 л томатного сока, 1 кг болгарского перца, 100 г чеснока, по 2 ст. сахара и растительного масла, 150 мл уксуса, 4 ст. л. соли.***

Смешать томатный сок, сахар, растительное масло, уксус, соль, довести до кипения. Измельчить кабачки и болгарский перец, поместить в кипящую смесь, довести до кипения и проварить 20–30 мин, в конце — добавить измельченный чеснок. Кипящую смесь разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Алеся Юринцева, с. Червоный Чабан, Херсонская обл.***

# Кабачки с морковью и перцем

3,5 кг кабачков очистить от кожуры, нарезать кубиками, посолить (чтобы стекла вода). 1 кг перца нарезать соломкой, 1 кг моркови натереть, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить 100 мл уксуса, 100 г соли, 200 г сахара и 1 ст. растительного масла.

Вначале прокипятить помидоры (5 мин), затем морковь (10 мин). Затем добавить кабачки и все остальные ингредиенты. Кипятить 30 мин. За 10 мин до готовности положить чеснок (по вкусу). Салат разложить по стерилизованным литровым банкам и закатать.

Выход: 5 банок.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Острая закуска из кабачков

Кабачки нарезать кружочками, посолить, обжарить в растительном масле. Обмакнуть в уксус и разложить по банкам, переслаивая чесноком, пропущенным через чесночницу. Стерилизовать пол-литровые банки 10 мин. Закатать.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Кабачки

3 кг кабачков нарезать кубиками, добавить 3/4 ст. сахара (или 1/4 — на вкус), 3/4 ст. 9 %-го уксуса (или 1/4 ст.), по 1 ст. л. соли (с верхом), молотого черного перца, пропущенного через чесночницу чеснока и растительного масла, 1 большой пучок мелко нарезанной зелени укропа.

Мариновать 3 ч. Затем разложить по банкам и стерилизовать 15–20 мин.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# «Огород»

По 3-литровым банкам разложить все овощи, которые есть: огурцы, помидоры, кабачки, цветную капусту, лук, перец, чеснок, стручки зеленой фасоли, баклажаны.

Маринад: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли; когда закипит, добавить 100 мл уксуса и отставить.

Залить банки с овощами маринадом и стерилизовать 15 мин с момента закипания.

## «Зимний завтрак»

На 1 л растительного масла — по 1 кг лука, моркови, перца, кабачков, баклажанов, помидоров.

В кастрюлю налить масло, всыпать 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, положить нарезанный лук и тушить 20 мин, затем добавить тертую морковь, тушить 20 мин, перец — 20 мин, кабачки — 20 мин, помидоры, баклажаны (очистить) — 20 мин. Засыпать 1 ст. риса и тушить до готовности риса, добавив 1 ст. воды (она должна выпариться). Разложить по стерилизованным банкам. Стерилизовать 10 мин.

***Татьяна Горохова, п. Гольмовский, Донецкая обл.***

# Консервированные кабачки

2,5 кг кабачков очистить, удалить семена, нарезать дольками, добавить по 1 ст. сахара и растительного масла, 200 мл уксуса.

Все перемешать и оставить на 4 ч. После разложить по полулитровым банкам и простерилизовать 20 мин. Закатать.

# «Кабачата» с майонезом

***4 кг кабачков, по 0,5 кг моркови и лука, 4 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 250 г майонеза, 250 мл 9 %-го уксуса, 250 г растительного масла, 1 п. молотого черного перца.***

Кабачки нарезать мелкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Все ингредиенты смешать, разложить по стерилизованным банкам.

Стерилизовать 40 мин. Закатать. Выход: 4–5 литровых банок.

***Наталья Низовцева, г. Днепропетровск***

# Закуска «Изумительная»

4 кг молодых кабачков нарезать кружочками, добавить по 200 г растительного масла, сахара и уксуса, 2 ст. л. соли, зелень петрушки и укропа, лавровый лист по вкусу.

Перемешать, оставить на 6 ч, чтобы выделился сок. Затем кабачки разложить по банкам, сок слить и закипятить, кипящим залить овощи. Стерилизовать литровые банки 10 мин. Закатать.

***Наталья Маслакова, г. Луганск***

# Жареные кабачки

Нарезать кабачки кружочками, посолить. Затем слить сок, обсушить и поджарить на растительном масле. Пропустить через мясорубку болгарский перец, чеснок, горький перец. Кабачки перекладывать слоями. Стерилизовать 15 мин.

***Елена Могилина, г. Шостка, Сумская обл.***

# Кабачковая икра

***250 г томатного соуса, 250 г растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 0,5 ч. л. паприки, 3 кг натертых на мелкой терке кабачков.***

Кабачки тушить I ч, затем добавить все остальные ингредиенты и тушить еще 1 ч. Добавить 50 г тертого чеснока и тушить 15 мин. Стерилизовать в банках 1 ч.

**У.** ***Пилипий, с. Озеряны, Ивано-Франковская обл.***

# Кабачки-бананы

Кабачки очистить, нарезать полосками, разложить по 3-литровым банкам, добавив в каждую по 1 ст. алычи. Залить 2 раза кипятком, а 3-й раз — сиропом. Закатать.

***Сироп: 1 л воды, 200 г сахара, лимонная кислота — на кончике ножа.***

***Раиса Польская, г. Марганец, Днепропетровская обл.***

# Салат «Наташа»

***500 г кабачков, 1 кг красных помидоров, 800 г огурцов, 700 г сладкого перца, 500 г яблок, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 100 г растительного масла.***

Овощи нарезать ломтиками, смешать с солью, сахаром и растительным маслом, оставить, пока не появится сок. Поставить на огонь, прокипятить 10 мин, разложить по банкам и закатать.

Выход: 6 пол-литровых банок.

Салат интересен тем, что овощи можно брать любые и в любых пропорциях, соблюдая только их общий вес — 3,5 кг.

# Консервированные кабачки

9 ст. воды, по 100 г соли, сахара — закипятить, затем охладить. В холодный рассол влить 1 ст. уксуса (200 мл). В стерилизованные литровые банки на дно положить нарезанную зелень укропа (по одной щепотке), по 7 горошин горького перца, по 2–3 лавровых листа и по 2 зубка чеснока.

4-5 кг молодых кабачков разрезать вдоль на 4 части и выложить поплотнее в банки вертикально. Залить банки рассолом и, накрыв крышками поставить в кастрюлю с водой. После закипания стерилизовать 7 мин. Вынуть банки, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

# Кабачки, жаренные с грибами

1 кг молодых кабачков помыть, нарезать кружочками, запанировать в муке, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. 300 г шляпок маслят пробланшировать в соленом растворе (на 1 л воды — 20 г соли) 2–3 мин, охладить. Нарезать тонкими ломтиками, тушить, пока не испарится вода. Добавить сливочное масло и обжарить до готовности. Тушить грибы вместе с кабачками 5–8 мин. 5 помидоров нарезать кружочками, посолить, поперчить и обжарить. Добавить в кабачки с грибами, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и тушить 3–5 мин. Массу горячей разложить по пол-литровым банкам, стерилизовать 35 мин. Отличная закуска!

***Людмила Ващенко,*** *г.* ***Харьков***

# Салат из кабачков с перцем

3,5 кг кабачков (без кожуры и семян) нарезать кубиками. Перемешать со 100 г соли, оставить на 30 мин, чтобы стекла вода. 1 кг сладкого перца нарезать кубиками, 1 кг морковки натереть, 1,5 кг помидоров пропустить через мясорубку. Смешать 1 ст. растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г сахара, нагреть, положить помидоры и кипятить 5 мин, добавить морковь (варить 10 мин), добавить кабачки и перец (варить 20 мин), добавить чеснок по вкусу (кипятить еще 10 мин). Разложить по банкам и закатать.

Выход: 11 пол-литровых банок.

***Наталья Ткаченко, тт Владимировна, Донецкая обл.***

# Кабачки «под грибы»

6 кг кабачков (без кожуры и семян) нарезать кубиками, добавить 0,5 л растительного масла, 300 г чеснока (мелко нарезать), 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, зелень укропа и петрушки. Оставить на 3–4 ч, изредка перемешивая. Стерилизовать литровые банки 20 мин. Выход: 5 литровых банок.

***Наталья Ткаченко, пгт Владимировна, Донецкая обл.***

# Маыджа (сотэ)

***1,5–2 кг кабачков, по 1 кг баклажанов и красного болгарского перца, 0,5 кг репчатого лука, 1,5 ст. растительного масла, 2 л томатной пасты домашнего приготовления.***

Овощи помыть. В растительном масле обжарить до золотистого цвета лук, туда же добавить мелко нарезанные кабачки и тушить до полуготовности. Затем положить мелко нарезанные баклажаны, а через 5 мин — мелко нарезанный перец. Тушить 10–15 мин. Влить томатную пасту, посолить по вкусу (в томатную пасту перед окончанием варки добавить на 3 л томата — 5 таблеток мелко растертого аспирина). С томатной пастой варить около 10 мин. Соте кипящим разложить по горячим банкам и закатать.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

## Перец с яблоками и кабачками

Перец и кабачки нарезать кольцами толщиной 1 см, яблоки — дольками (без сердцевины). Бланшировать 3–5 мин в рассоле.

Рассол: по 1 части меда, яблочного уксуса (или сока) и воды. На каждый литр заливки — 30 г соли. Затем разложить по стерилизованным банкам, залить этим же кипящим рассолом и закатать.

***Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым***

# Кабачки «Тещин язык»

***По 3 кг кабачков и помидоров, 5 стручков сладкого перца, 4 головки чеснока, 250 г растительного масла, 100 мл уксуса, 1 стручок горького перца, соль и сахар — по вкусу.***

Помидоры и перец пропустить через мясорубку, кабачки очистить, нарезать ломтиками в виде язычков. В кипящую томатную массу положить «язычки», масло, соль, сахар и варить 30 мин. Добавить уксус, измельченный чеснок, варить еще 5 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Эвелина Приходько, г. Славутич, Киевская обл.***

# Кабачки с аджикой

Отобрать молодые кабачки длиной 10 см. На дно литровой банки положить чеснок, перец, лавровый лист, зелень петрушки, 2,5 ст. л. готовой аджики, 40 мл уксуса, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, жареную морковь. Выложить кабачки. Залить кипятком. Стерилизовать 20–25 мин. Закатать.

***Елена Золотарь, с. Станичное, Харьковская обл.***

# Кабачки в томате

***На 6 кг кабачков - 26. шашлычного соуса, по 1 ст. растительного масла, уксуса и сахара, 2 ст. л. соли.***

Кабачки нарезать кружочками, посолить, дать постоять 20 мин. Затем выложить их в смесь и тушить 30 мин.

Разложить по банкам и закатать.

# Баклажаны (кабачки)

***На 3 кг баклажанов (кабачков) -3 сладких больших перца, 1 горький перец, 3 головки чеснока.***

Пропустить все через мясорубку и перемешать.

Баклажаны очистить (кабачки можно не чистить), разрезать на 6 или 8 частей, обжарить в растительном масле и разложить по стерилизованным литровым банкам, пересыпая кашицей из перца и чеснока (не докладывать на два пальца от верха банки).

***Рассол: на 1 литровую банку -2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 70 мл уксуса.***

Стерилизовать 20 мин. Залить банки крутым кипятком и закатать.

***Инна Золотарь, с. Станичное, Харьковская обл.***

# Кабачки в шашлычном соусе

***На 6 кг кабачков — по 1 ст. уксуса, растительного масла и сахара, 2 ст. л. соли, 2 б. (по 0,5 л) шашлычного соуса.***

Кабачки нарезать кружочками, посыпать солью и оставить на 20 мин. Добавить остальные ингредиенты и варить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

## Овощная смесь

На 1 литровую банку — 0,5 кабачка, нарезанного соломкой, 5 бурых или зеленых помидоров, разрезанных на 4 части, 5 огурцов и 2 морковки, нарезанные кружочками, 1 сладкий перец, нарезанный соломкой, 2 соцветия цветной капусты, 5 зубков чеснока, 4 горошины душистого или черного перца, 1/4 горького перца, 1–2 пучка зелени петрушки, 1 лист смородины, 200 г спаржевой фасоли (проварить 5 мин), 1 л воды, 50 г сахара, соль, уксус. Все довести до кипения и разложить по литровым банкам. Стерилизовать 10 мин. Закатать.

***Елена Золотарь, с. Станичное, Харьковская обл.***

# Помидоры с баклажанами

***На 3-литровую банку — по 1 кг помидоров и баклажанов, по 3 лавровых листа и зубка чеснока, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого перца, веточка сельдерея и лист хрена.***

***Заливка: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.***

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать «пенечками» толщиной 4–5 см. Залить кипятком и дать постоять 10–15 мин. Воду слить, «пенечки» слегка отжать. Сложить баклажаны и помидоры в банку в шахматном порядке. Залить кипятком на 10–15 мин. Воду слить, второй раз залить заливкой. Закатать и перевернуть банки вверх дном до полного остывания.

***Ирина Ягодина, г. Киев***

## «Закусочка»

Неочищенные баклажаны нарезать кружочками толщиной 2 см и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки. Сладкие перцы и твердые помидоры тоже нарезать крупными кружочками. Измельчить чеснок, зелень укропа и петрушки. В стеклянную банку выложить ингредиенты слоями: зелень, баклажаны, перец, помидоры, снова зелень и т. д. Все хорошо утрамбовать деревянной ложкой, накрыть крышкой и стерилизовать 15 мин, закатать.

# «Адская» приправа

***4 кг баклажанов, 20 головок чеснока, по 10 стручков сладкого и горького перца, 0,5 л 9 %-го уксуса, соль — по вкусу.***

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить до золотистой корочки в большом количестве растительного масла. Выложить их в большую миску и перемазать каждый слой смесью: пропущенные через мясорубку перец и чеснок, заправленные уксусом и солью. Накрыть крышкой и положить под гнет. Оставить под гнетом на 3 дня в прохладном месте. Через 3 дня разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками, предварительно посыпав их сухой горчицей.

***Оксана Тураева, г. Севастополь, АР Крым***

# Баклажаны

# Квашеные баклажаны, фаршированные овощами

***На трехлитровую банку — 2,3 кг баклажанов, 500 г моркови, по 100 г белых кореньев и репчатого лука, 5–8 зубков чеснока, 50–70 г зелени петрушки и сельдерея (по вкусу), 200 г растительного масла.***

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез (в длину 2–3 см). Варить в соленой воде (30 г соли на I л воды) в течение 30–40 мин. Затем плоды вынуть из кастрюли, отжать при помощи груза лишнюю воду, начинить фаршем, перевязать плоды черешками листа сельдерея, выдержанными 10–15 мин в кипятке, или светлой ниткой, плотно разложить по банкам, пересыпая каждый слой измельченным чесноком. Завязать горлышко банки марлей. На 3-й день (после начала молочно-кислого брожения) банки залить охлажденным прокипяченным растительным маслом, поставить в холодное место с температурой 8-10 ˚С.

Фарш: морковь, белые коренья (петрушки, пастернака) очистить, помыть, нарезать соломкой и протушить в растительном масле до полуготовности. Лук очистить, нарезать пластинками и обжарить в растительном масле. Белые коренья, лук, нарезанную зелень петрушки, сельдерея смешать, посолить (на 1 кг фарша — 40 г соли), охладить и использовать для начинки баклажанов.

Хранить 5–6 месяцев.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

# Маринованные баклажаны

***На 1 кг баклажанов — по 100 г моркови, чеснока, сладкого перца, 50 г соли, по 20 г мяты, петрушки и кинзы (состав зелени по вкусу), 300 мл 6%-го виноградного уксуса.***

Баклажаны помыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль (иногда очищают от внутренней мякоти) и кипятить 2–3 мин в 10 %-м рассоле (на 1 л воды — 100 г соли). Затем баклажаны вынуть, охладить, отжать излишки воды, оставить на 15–20 ч под гнетом, после чего начинить фаршем. Разложить по банкам и залить 6 %-м виноградным уксусом. Через 4–5 дней баклажаны будут готовы. Для длительного хранения банки с баклажанами стерилизуют и закатывают.

Фарш: чеснок очистить, измельчить с солью (на 1 кг чеснока — 50 г соли), добавить измельченные сладкий перец, морковь, зелень петрушки, мяту, острый перец, кинзу. Все перемешать.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

## Лечо с баклажанами

***По 7 баклажанов, сладких перцев и луковиц, 1,5 л томата, 200 г растительного масла, 100 мл3 %-го уксуса, 1 ст. л. соли.***

Все измельчить, перемешать и закипятить. Варить 20–25 мин. Разложить по банкам и закатать.

# Баклажаны в аджике

5 кг баклажанов нарезать кольцами, хорошо посолить и оставить на 2 ч. Затем сварить в 3 л воды, добавив 0,5 л уксуса и 300 г сахара.

***Аджика: 1 л томатного сока, 0,5 л растительного масла, 2 головки чеснока, 2 горьких перца, 5 стручков салатного перца.***

Все пропустить через мясорубку. Дать покипеть 10 мин.

Вареные баклажаны вынуть, положить в миску, залить аджикой и перемешать. Разложить по банкам и закатать.

# Баклажаны «Ножки опят»

5 кг баклажанов очистить и нарезать вдоль соломкой (сначала нужно нарезать пластинками, а потом — вдоль каждой пластинки, чтобы получилась соломка размером с мизинец. Поперек резать нельзя). Посолить 3 ст. л. соли и дать постоять 2 ч под грузом. Затем отжать, обжарить соломку в растительном масле без запаха и сложить в 3-литровую кастрюлю слоями, чередуя с нарезанным полукольцами луком и измельченным чесноком. Слои повторить 3–4 раза. В это время варится маринад. Когда он остынет, залить содержимое кастрюли и поставить ее в холодильник на 2 суток. Можно употреблять в таком виде ножки опят, а можно разложить их по подготовленным банкам и закатать после стерилизации. Стерилизовать пол-литровые банки 15 мин.

***Маринад: 2,5 ст. воды, 0,5 ст. уксуса, 10 лавровых листов, 6–8 горошин душистого перца, 2–3 бутона гвоздики.***

Закипятить, остудить.

Выход: из 5 кг баклажанов -2,5 кг готовых ножек опят.

***Д. Сокольцова, г. Харьков***

# Острые баклажаны

***По 3 кг баклажанов и помидоров, 1 кг сладкого перца, по 1 ст. очищенного чеснока и растительного масла, 2–3 стручка горького перца, 6 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 0,5 ст. 9 % уксуса.***

Помидоры, чеснок, сладкий и горький перец пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль, уксус и поставить на огонь. Варить после закипания 15 мин. Затем добавить в смесь нарезанные соломкой или полукружьями баклажаны и варить еще 40 мин. Разложить по банкам, закатать и укутать до полного остывания.

# Овощное ассорти с баклажанами в медовом маринаде

***Маринад: по 1 ст. меда, яблочного уксуса и растительного масла, 1 ч. л. соли. В равных пропорциях: баклажаны, репчатый лук, помидоры, сладкий перец.***

Овощи помыть, крупно нарезать. Мед, уксус и растительное масло смешать, добавить соль и довести до кипения. В этом маринаде бланшировать подготовленные овощи, погружая их на 1 мин в кипящий раствор и раскладывая сразу по стерилизованным стеклянным банкам. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть крышками, поставить для пастеризации в кипящую воду, затем сразу закатать.

***Валентина Бодил,* с. *Жданы, Полтавская обл.***

# Баклажаны

***1 кг баклажанов.***

***Маринад: 2 л воды, 100 г соли, 1 ст. уксуса.***

Баклажаны нарезать большими кусками и залить чистой водой на 2 ч (воду затем слить). Поместить баклажаны в маринад и варить 20 мин.

Нарезать зелень укропа, пропустить чеснок через чесночницу. Остывшие баклажаны обмакивать в чеснок и укроп и плотно выкладывать в банку. Залить растительным маслом. По вкусу очень напоминают маринованные грибы.

***Ольга Акуленко, г. Хмельницкий***

# Соленые баклажаны

Приготовить рассол (на 1 л воды — 1 ст. л. соли), сварить в нем баклажаны в течение 15–20 мин. Готовность проверить спичкой, кожура должна прокалываться. Положить баклажаны под наклоном и придавить гнетом, выдержав 6 ч.

Начинка: сладкий перец, чеснок, морковь — мелко нарезать. Морковь предварительно немного обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Баклажаны разрезать сбоку, но не до конца, положить начинку и обвязать нитками. На дно эмалированной кастрюли выложить слой нарезанной зелени петрушки (можно заменить сельдереем) и мелко нарезанного чеснока. Затем выложить слой баклажанов, снова петрушку с чесноком и т. д. Залить рассолом и придавить гнетом. Солить около 3-х суток, затем поставить в холодное место или разложить по банкам и закатать. Литровые банки стерилизовать 40 мин.

***Марина Дузь, г. Бердянск, Запорожская обл.***

# Салат из баклажанов

6 кг баклажанов разрезать вдоль до половины и проварить 5 мин в кипящей соленой воде. Откинуть на сито и дать остыть. Нарезать кубиками.

По 1 кг лука, болгарского перца и моркови, 1 ст. чеснока, пучок зелени петрушки, 2 стручка жгучего перца — по отдельности мелко нарезать.

Смешать все и добавить: 0,5 л растительного масла, 400 мл уксуса, соль по вкусу. Дать постоять 4 ч, периодически помешивая. Разложить по банкам и закрыть капроновыми крышками.

# «Острые пальчики»

5 кг баклажанов очистить и нарезать пальчиками. Развести в 2 л воды 1 ст. л. соли и залить этим раствором баклажаны, дать постоять 2 ч.

10 г болгарских перцев, 2 жгучих перца, 1 ст. чеснока пропустить через мясорубку.

500 г растительного масла закипятить и перемешать с пропущенными через мясорубку перцем и чесноком. Слить воду с баклажанов. 2 л воды, 1 ст. сахара, 0,5 л уксуса кипятить 25 мин вместе с баклажанами. Смешать все ингредиенты и, дав закипеть, разлить по стерилизованным банкам. Закатать.

***Оксана Винник, г. Кременчуг, Полтавская обл.***

## Баклажанная икра

На 600 г баклажанов — по 3–4 луковицы и помидора, 4 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса, зелень, соль, перец — по вкусу (можно добавить 2–3 зубка чеснока, измельчив их с солью), 2–3 печеных или жареных протертых перца, 1 ст. поджаренных и измельченных ядер грецких орехов.

Баклажаны сварить (лучше испечь), снять кожуру, мякоть пропустить через мясорубку или мелко нарезать, добавить слегка обжаренные протертые спелые помидоры или томатную пасту и поджаренный на растительном масле лук. Посолить, поперчить, заправить растительным маслом и уксусом, тщательно все перемешать, выложить в тарелку и посыпать зеленью. Можно хранить в холодильнике в эмалированной посуде, не накрывая крышкой.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

## Баклажаны «Кобра»

5—6 баклажанов нарезать кружочками, посолить, дать постоять 2 ч, чтобы ушла горечь.

Приправа: 10–15 горьких перцев, 20–25 сладких перцев, 1 б. (0,5 л) чеснока — пропустить через мясорубку, добавить 200 мл уксуса, 300 г растительного масла, по 1 пучку зелени укропа и петрушки.

Каждый кусочек опустить в приправу и разложить по банкам. Стерилизовать 20 мин.

# Баклажаны «Грибочки»

5 кг баклажанов очистить и разрезать на 4 части.

5 л воды, 1 ст. л. соли, 400 мл уксуса — довести до кипения. Выложить в кипящий маринад баклажаны. Варить, помешивая, 10 мин. Затем положить их в марлевый мешочек и подвесить на 10 ч. Переложить в миску, добавить 100 г чеснока, 0,5 л растительного масла. Перемешать и разложить по литровым банкам. Стерилизовать 25 мин. Закатать.

# Баклажаны «Грибные»

Баклажаны помыть, обрезать хвостики, бросить в кипящую воду, довести до кипения, дать покипеть 3 мин, вынуть, сложить в миску. Каждый баклажан наколоть вилкой 2–3 раза. Разложить по стерилизованным литровым банкам. В банку положить 1 зубок чеснока, 2–3 горошины душистого перца, 3–4 лавровых листа, залить горячим рассолом, стерилизовать 15 мин.

***Рассол: 1,5 л воды, по 2 ст. л. сахара и соли, 200 мл уксуса (количество рассола рассчитано на 4 литровых банки).***

На стол подавать баклажаны, нарезанные небольшими кусочками.

***Елена Золотарь, с. Станичное, Харьковская обл.***

# Острые баклажаны по-грузински

***10 кг баклажанов, по 200 г чеснока, очищенных ядер грецких орехов и горького перца, 4–6 больших красных перцев, 2–5 ст. л. молотого кориандра, 1 пучок зелени кинзы (если нет, можно добавить зелень укропа), 500 мл уксуса.***

Баклажаны нарезать кружочками, посолить мелкой солью и оставить на 1 ч.

Обжарить кружочки в растительном масле, затем обмакнуть в приправу и разложить по банкам. Сверху в банки налить остатки масла со сковороды и добавить остатки приправы.

Стерилизовать: литровые банки — 50 мин, пол-литровые — 15 мин.

## Острые баклажаны

Готовятся так же, как и баклажаны по-грузински, но приправа другая: на 10 кг баклажанов — по 200 г чеснока и горького перца, 5–6 красных сладких перцев, зелень петрушки и укропа.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Баклажаны с помидорами и перцем

Баклажаны, сладкий перец, помидоры нарезать кружочками, лук — кольцами. Баклажаны обжарить в масле.

В литровую банку выложить, утрамбовывая, слоями: баклажаны — помидоры — перец — лук (выкладывая до середины банки). Затем влить 2 ст. л. уксуса, всыпать 2 ч. л. соли и 2 ч. л. сахара. Доверху опять все выложить слоями. Стерилизовать 45 мин.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Баклажаны, фаршированные морковью (квашенные)

***Маринад: 450 мл воды, 10 г соли, 10 мл уксуса.***

Баклажаны разрезать вдоль, но не до конца. Проварить в подсоленной воде до готовности. Затем положить под пресс, чтобы стекла горечь.

Морковь натереть на крупной терке, протушить до готовности, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, зелень. Нафаршировать баклажаны, перевязать их нитками, выложить в кастрюлю, залить маринадом. Поставить в теплое место.

Готово через несколько дней.

***Ирина Голубева, г. Ялта, АР Крым***

# Баклажаны

По 10 больших помидоров и сладких перцев, 3 горьких перца, 4 головки чеснока — пропустить через мясорубку. Все выложить в кастрюлю и добавить 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 180 мл уксуса, 1,5 ст. л. соли — пусть закипит. 2, 5–3 кг баклажанов разрезать на 4–6 частей вдоль, бросить в маринад и варить 45 мин.

Разложить по банкам и закатать.

## Салат «Осень»

1 кг баклажанов нарезать крупными кусками, 0,5 кг сладкого перца — соломкой, 0,5 кг лука — кольцами; 1,5 л томатного сока, по 1 ст. сахара и растительного масла, 0,5 ст. уксуса (можно и без него), I ст. л. соли, горький перец — по желанию и по вкусу.

Все кипятить 15 мин. Разложить по банкам и закатать.

***Людмила Волкова, г. Полтава***

# Салат «Валентина»

***2 кг баклажанов, по 1 кг лука, сладкого перца и помидоров, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. (с верхом) соли, 100 мл уксуса.***

Овощи нарезать соломкой, все смешать, варить 1 ч, затем горячим разложить по банкам и закатать.

Выход: 7 пол-литровых банок.

***Наталья Ткаченко, пгт Владимировка, Донецкая обл.***

# Баклажаны с перцем

***По 2 кг баклажанов и сладкого перца, 1 ст. растительного масла, 1 кг лука, 3 л томатного сока, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса.***

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 2 см, пожарить с обеих сторон. Перец (желательно красный) нарезать соломкой, лук — кольцами и тоже поджарить. Томатный сок закипятить, добавить баклажаны, перец, лук, соль, зелень укропа, уксус и варить 20 мин.

Затем сразу разложить по горячим банкам и закатать.

***Наталия Скибак, с. Новоподкряж, Днепропетровская обл.***

# Холодная закуска

1 кг баклажанов помыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. Затем 500 г репчатого лука нарезать и обжарить. 600 г помидоров тоже мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Все обжаренные овощи сложить в одну посуду, перемешать, посолить по вкусу (для любителей острого можно добавить молотый черный перец). Смесь довести до кипения, перемешивая. Горячую массу разложить по чист-ым банкам и простерилизовать: пол-литровые банки 40 мин, литровые — 60 мин.

Закатать.

# Закуска «Тройка»

***По 3 баклажана, сладких перца, красных помидора и луковицы.***

Все эти овощи помыть и сложить в кастрюлю.

***Заливка: 1 ст. (250 г) растительного масла, 1 граненая стопка уксуса (100 мл), 1 ст. л. соли.***

Варить овощи до готовности на медленном огне.

Готовые овощи разложить по стерилизованным пол-литровым банкам, залить рассолом, в котором они варились, и сразу закатать.

***Наталья Смерецкая, г. Николаев***

# Острые баклажанные язычки

Баклажаны нарезать вдоль язычками толщиной 2 см. Хорошо посолить и выдержать 20–30 мин. Промыть и обсушить на полотенце. Обжарить, обмакнуть в соус и разложить по банкам. Стерилизовать литровые банки 1 ч.

Соус: по 4 головки чеснока и стручка горького перца — мелко нарезать, перемешать с 1 ст. л. уксуса и 20 ст. л. воды.

# «Грибы» по-ташкентски

***5 кг баклажанов, 200 г чеснока, 400 г растительного масла, 3 пучка зелени.***

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, варить 5—10 мин в маринаде. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Смешать с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью. Влить прокаленное масло. Разложить по банкам. Стерилизовать литровые банки 20 мин.

***Маринад: 1 л воды, по 1 ст. л. соли и уксусной эссенции.***

# Баклажаны под «шубой»

***На 1 противень — 1,5 кг баклажанов, 0,5 кг помидоров, 1 б. майонеза, 2–3 луковицы.***

Баклажаны тщательно помыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками и опустить на 5 мин в кипящую подсоленную воду, чтобы удалить горечь. Затем разложить кружочки баклажанов на противень. Положить сверху по колечку репчатого лука, на лук — кружочек помидора. Все это посолить по вкусу, а сверху полить майонезом. Поставить в разогретую духовку и запекать 1 ч. Когда на поверхности образуется желтая корочка, баклажаны готовы. В стерилизованную банку аккуратно выложить «шубу» и залить кипяченой горячей заливкой.

***Заливка: 1 л томатной массы (из протертых помидоров), 1 ст. л. соли, 1 ч. л. хмели-сунели.***

# Баклажаны с фасолью

1 кг моркови — натереть; по 1 кг лука, сладкого перца и баклажанов — нарезать; 2 кг помидоров — пропустить через мясорубку. 1 б. (1 л) фасоли варить до готовности. Все смешать, добавить 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, соль по вкусу, тушить 1 ч. Разложить по подготовленным банкам и закатать.

# Баклажанная закуска

В равных пропорциях взять лук, морковь и сладкий перец. Все нарезать, поджарить на растительном масле, добавив мелко нарезанные очищенные сырые баклажаны. Добавить тертые помидоры и потушить. Соль и молотый черный перец положить по вкусу. Баклажанную закуску разложить по горячим банками и закатать. Желательно на сутки банки укутать одеялом.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

# Салат с баклажанами

2 кг баклажанов залить кипятком на 2 мин и затем очистить.

***По 2 кг помидоров, лука и болгарского перца, 500 г растительного масла, 300 г сахара, 300 мл уксуса, 150 г соли.***

Овощи нарезать кружочками. Баклажаны с луком тушить 15 мин, затем добавить помидоры, перец и тушить еще 15 мин, добавить все остальные ингредиенты. Разложить по банкам и стерилизовать 30 мин.

**У.** ***Пилипий, с. Озеряны, Ивано-Франковская обл.***

# Вкусные баклажаны

Баклажаны помыть, нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посолить, оставить на 2 ч.

Мелко нарезать зелень укропа и петрушки, чеснок пропустить через чесночницу. Налить в тарелку уксус.

Баклажаны сполоснуть от выделившегося сока, отжать, если надо, еще подсолить и обжарить в растительном масле с обеих сторон. На сковороду выложить в один слой. Каждый горячий кружок баклажана обмакивать в уксус и выкладывать в стеклянную банку или эмалированную посуду. Каждый слой пересыпать измельченным чесноком и зеленью. Закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике.

***Светлана Кобец, г. Киев***

# Соленные баклажаны

***На 10 кг баклажанов — 200–250 г чеснока, 5 лавровых листов.***

***Рассол: 5 л воды, 200 г соли.***

Баклажаны бланшировать в кипящем 5 %-м рассоле (50 г соли на 1 л воды) в течение 3–5 мин, затем охладить в холодной воде, отжать и надрезать. Внутрь положить небольшое количество толченого чеснока и лавровый лист, половинки соединить и плотно выложить в тару, залить рассолом.

Можно засолить баклажаны и без чеснока.

***Людмила Цыкало, г. Херсон***

# Салат из фасоли

***По 1 кг баклажанов, моркови, лука и сладкого перца, 2 кг помидоров, 1 литровая банка фасоли, 0,5 л растительного масла, 100 г сахара, соль — по вкусу.***

Баклажаны, морковь, лук и сладкий перец нарезать небольшими кубиками, помидоры пропустить через мясорубку. Фасоль сварить до готовности. Все смешать, добавить растительное масло, сахар, соль и протушить 1 ч. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

# Баклажаны № 1

***2 кг баклажанов, 3 сладких перца, по 2 морковки и луковицы, 130 г чеснока, по 1 ст. л. соли, сахара, 100 мл уксуса, 1 ч. л. молотого черного перца, 300 г растительного масла.***

Баклажаны нарезать кубиками, слегка проварить, перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Все смешать. Масло накалить и залить им массу. Выдержать 6 ч, затем разложить по банкам. Стерилизовать литровые бани 45 мин. Закатать.

# Баклажаны № 2

***По 10 баклажанов, луковиц, помидоров, сладких перцев и морковок, 100 г соли, 100 мл уксуса, 200 г растительного масла, зелень — по вкусу (можно добавить чеснок).***

Все нарезать кружочками, выложить слоями в кастрюлю, залить уксусом, растительным маслом, добавить соль и кипятить 25 мин. Затем разложить по банкам слоями. Стерилизовать литровые банки 25 мин.

***Светлана Чиркова, с. Русаковка, АР Крым***

# Ассорти

***По 1 кг баклажанов, сладкого перца, моркови, лука и помидоров, 100 г зелени петрушки, 200 мл уксуса, 3 головки чеснока, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.***

Баклажаны, лук и морковь нарезать кружочками, перец — соломкой, помидоры разрезать на 4 части. Тушить или жарить овощи на растительном масле 40 мин. Через 20 мин от начала их тушения добавить зелень петрушки, чеснок и соль. Разложить салат горячим по литровым банкам, влить в каждую по 1 ст. л. уксуса и быстро закатать. Банки перевернуть вверх дном, накрыть и оставить до полного остывания.

***Татьяна Данилевич, г. Запорожье***

# Икра

***3 кг баклажанов, по 1 кг сладкого перца и моркови, 15 кг красных помидоров, 750 г лука, 0,5 л растительного масла, соль, сахар, молотый красный перец — по вкусу.***

Баклажаны, морковь, сладкий перец (по отдельности) пропустить через мясорубку, лук нарезать полукольцами, помидоры — дольками.

Все овощи (по отдельности) обжарить. Затем соединить их и тушить 40 мин. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

***Анна Пуляева, г. Харьков***

# Салат «Багряная осень»

***5 кг баклажанов, 10 болгарских перцев, 1–2 помидора, 4 стручка горького перца, 200 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6 % — го уксуса, по 1,5 ст. л. соли и сахара.***

Масло с уксусом, солью и сахаром хорошенько смешать, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить до полуготовности нарезанные кружочками баклажаны. Отдельно в этой смеси обжарить болгарский перец, нарезанный кружочками, а также мелко нарезанный горький перец и чеснок. Затем все плотно разложить по стерилизованным банкам слоями: холодные жареные баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры (нарезанные дольками), немного горького перца. Залить 2 ст. л. оставшейся смеси, закрыть крышками, простерилизовать 30 мин, после чего банки закатать.